

# Base de biochimie alimentaire: eau



## Présentation

**Code interne :** PA5BBEAU

## Description

Identifier les différents constituants de la matière vivante et des aliments : eau  
Décrire les propriétés physico-chimiques et fonctionnelles de ce constituant.

## Pré-requis obligatoires

Bases de chimie organique

## Syllabus

Eau (4h, 3 créneaux) - Philippe Veschambre  
Caractéristiques physico-chimiques de la molécule d'eau  
Nature des interactions moléculaires dans les aliments  
Activité de l'eau et isothermes de sorption  
Activité de l'eau et réaction de détérioration des aliments

## Informations complémentaires

Biochimie et Technologies alimentaires

## Bibliographie

« L'eau dans les aliments », M. le Meste, D. Lorient et D. Simatos, Tec et Doc.  
« Biochimie générale », Auteur : J.H. Weil, Masson 1990

## Modalités de contrôle des connaissances

### Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
Epreuve en cours de Semestre	Ecrit	30		1		

### Seconde chance / Session de rattrapage - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
Epreuve terminale	Ecrit	30		1		

## Infos pratiques

### Contacts

Philippe Veschambre

✉ [Philippe.Veschambre@bordeaux-inp.fr](mailto:Philippe.Veschambre@bordeaux-inp.fr)